

## Bianco del Vulture DOC 'Pipoli' 2015

### Vigneti del Vulture

<b>Land</b>	Italië
<b>Ligging</b>	In Acerenza in het hart van de Basilicata regio De wijngaarden situeren op 800 m hoogte op de flanken van de uitgedoofde vulkaan 'Il Vulture'
<b>Eigenaar</b>	Wijncoöperatie enkele jaren geleden gesticht door 6 vrienden
<b>Oppervlakte</b>	Totaal 56 ha
<b>Bodem</b>	Vulkanische ondergrond, rijk aan mineralen
<b>Gemiddeld rendement</b>	
<b>Druivensorten</b>	60% Greco, 40% Fiano
<b>Leeftijd van de wijngaard</b>	
<b>Bewaarpotentieel</b>	
<b>Cultuur</b>	De coöperatie is volledig biologisch gecertificeerd
<b>Vinificatie</b>	Zachte persing, fermentatie bij een temperatuur van 10 ° C, alle bewegingen van het sap en wijn worden uitgevoerd in de afwezigheid van zuurstof om de verse aromatische maximaal te behouden. Veroudering in inox 'sur lie'.
<b>Rijping</b>	Veroudering in inox 'sur lie' gedurende 3-tal maanden
<b>Beschrijving</b>	Deze wijn is gemaakt voor jonge drinkers, met genoeg ervaring, die op zoek zijn naar waar voor hun geld. Deze Pipoli Bianco is strogeel van kleur, met groene reflecties. In de neus de geur van gedroogde en verse abrikozen en zoete bloemen. Deze wijn is vol van smaak en wordt gedomineerd door aroma's van citrus en tropische vruchten. De zuurgraad van de wijn is goed, dit zorgt voor een goede frisheid van de wijn.
<b>Nota</b>	Het domein Vigneti del Vulture maakt uitzonderlijke wijnen in een uitzonderlijk gebied: Basilicata. Het wijngebied Basilicata ligt in de hak van Italië, genzend aan Campanië, Apulië en Calabrië. De wijnbouw in Basilicata is niet groot maar heeft onder de insiders een uitstekende reputatie. De wijnstokken voeden zich op het rotsachtige terrein van de berg Vulture, een uitgedoofde vulkaan uitstekend in hun sas.
<b>Gastronomie</b>	Vrij breed inzetbaar oa bij pasta of visgerechten en oosterse keuken.

